MANUALE D'USO

MANUALE D'USO

1 INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

grazie per aver acquistato il robot da cucina e cottura COOK'IN.
La tecnologia, il design e la funzionalità di questo apparecchio, nonché la garanzia di aver superato i più rigorosi controlli di qualità, Le permetteranno di godere a lungo di un prodotto utile e versatile.

Il nostro apparecchio COOK'IN, infatti, combina i vantaggi della miscelazione a freddo con l'innovativa possibilità di cuocere a induzione gli alimenti direttamente nel mixer.

La cottura a induzione è un metodo efficiente, sicuro e pulito per cuocere il cibo. Il calore viene trasmesso dal recipiente al contenuto, con un notevole risparmio di energia e di tempo rispetto ai tradizionali metodi di cottura. Gli alimenti cuociono come in una pentola classica su un normale fornello elettrico o a gas, ma l'apparecchio è in grado di mescolare automaticamente il cibo e di regolarne la temperatura di cottura in base alle esigenze. Lasciandovi liberi di fare altro.

ATTENZIONE:
Prima di utilizzare il robot da cucina e cottura COOK'IN, leggere attentamente il manuale d'istruzioni e conservarlo.
La mancata osservanza delle presenti istruzioni può causare incidenti. Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni.

Nella scatola troverà le seguente documentazione:

- Ricettario
- Manuale di istruzioni
- Garanzia
- Foglietto dei Servizi di Assistenza Tecnica
- Foglio di registro con busta

2 CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità massima del recipiente: 2 litri
- Peso massimo in una sola pesata: 2 Kg
- Peso massimo accumulato: 5 Kg
- Risoluzione: 10 g
- Esattezza: 10 g

3 COMPONENTI E ACCESSORI

Corpo centrale (immagine 3)

- Griglia di aerazione
- Sensori di presenza del recipiente
- Spostamento lame
- Cavo di connessione elettrica
- Interruttore funzione/arresto
- Sensore di temperatura del recipiente

(immagine 3)

Pannello di controllo (immagine 4)

- Display
- Comando di selezione timer
- Tasto di funzione impasto
- Indicatore luminoso di funzione impasto attivata
- Tasto di funzione turbo
- Tasto di funzione bilancia
- Comando di selezione temperatura
- Indicatori luminosi di temperatura
- Comando di selezione velocità
- Indicatori luminosi di velocità

(immagine 4)

Accessori base (immagine 5)

- Misurino
- Coperchio recipiente
- Giunto coperchio
- Recipiente-boccale
- Colino
- Lame
- Giunto lame
- Supporto recipiente con briglia di fissaggio lame
- Farfalla
- Spatola
- Spazzolina
- Manico per colino

(immagine 5)

Cestello a vapore (immagine 6)

- Vassoio metallico
- Vassoio di plastica
- Coperchio vassoio
- Giunto vassoio

(immagine 6)

3.1 CORPO CENTRALE

- **Griglie di aerazione**
- **Sensori di presenza del recipiente**
- **Spostamento lame**
- **Cavo di connessione elettrica**
- **Interruttore funzione/arresto**
- **Sensore di temperatura del recipiente**

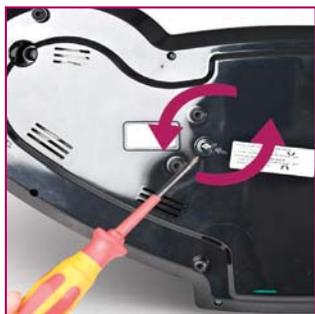
Per motivi di spazio, l'apparecchio è imballato con il recipiente collocato in una posizione che non è quella di funzionamento. Rimuovere il coperchio dal corpo centrale afferrandolo per il manico, ruotarlo in senso orario fino all'arresto e poi sollevarlo. **(immagine 7- 8)**

(immagine 7)

(immagine 8)

Il corpo centrale è dotato di un fermo manuale che blocca la bilancia. Per evitare guasti, bloccare sempre la bilancia prima di caricare l'apparecchio su eventuali mezzi di trasporto.

Per sbloccare la bilancia:

1. Allentare al massimo la vite segnalata con la freccia. **(immagine 9)**
2. Spostare la chiavetta gialla fino alla posizione "ON". **(immagine 10)**

(immagine 9)

(immagine 10)

Per bloccare la bilancia:

1. Spostare la chiavetta gialla fino alla posizione "OFF".
2. Stringere al massimo la vite indicata con la freccia.

Collocare l'apparecchio su un piano liscio, stabile e idoneo a sopportare alte temperature, lontano da altre fonti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
Non coprire né ostruire le griglie di aerazione situate nella parte posteriore dell'apparecchio. Estrarre dal vano portacavo la lunghezza necessaria di filo **(immagine 11)** e collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

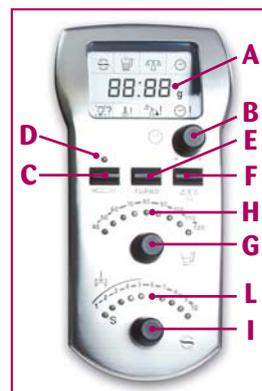
(immagine 11)

(immagine 12)

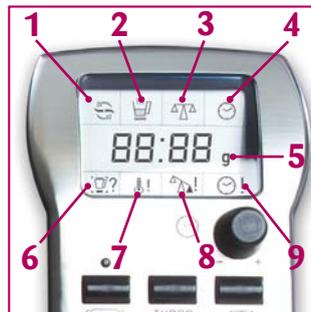
(immagine 13)

Mettere in funzione l'apparecchio azionando l'interruttore di funzione/arresto. **(immagine 12)**
L'apparecchio è pronto per lavorare. **(immagine 13)**

3.2 PANNELLO DI CONTROLLO

A	Display
B	Comando di selezione timer
C	Tasto di funzione impasto
D	Indicatore luminoso di funzione impasto attivata
E	Tasto di funzione turbo
F	Tasto di funzione bilancia
G	Comando di selezione temperatura
H	Indicatori luminosi di temperatura
I	Comando di selezione velocità
L	Indicatori luminosi di velocità

A - Display (immagine 14)

PARTE SUPERIORE - ICONE DI FUNZIONE

1	Lame attivate
2	Riscaldamento attivato
3	Bilancia attivata
4	Timer attivato

(immagine 14)

PARTE CENTRALE - ICONE DI INFORMAZIONE

5 Contatore di tempo/Contatore di peso
Simbolo grammi (funzione bilancia)

PARTE INFERIORE - ICONE DI AVVISO

6 Manca il recipiente/Recipiente chiuso male/Recipiente non agganciato correttamente
7 Il recipiente e il sensore di temperatura sono caldi
8 È stato superato il limite di peso
9 Timer azzerato

B - Comando di selezione timer (immagine 14b)
Per selezionare il tempo di funzionamento, girare lentamente il comando verso destra.
Tempo massimo: 90 minuti.
Girare lentamente il comando verso sinistra per diminuire il tempo.

Scala di selezione:
Da 0 a 1 minuto - di secondo in secondo.
Da 1 minuto a 10 minuti - di 30 secondi in 30 secondi.
Da 10 minuti a 90 minuti - di minuto in minuto.
Girando il comando rapidamente la selezione è più veloce.

(immagine 14b)

(immagine 14c)

(immagine 14d)

C - Tasto di funzione impasto (immagine 14c)
Questa funzione è indicata per preparare un composto omogeneo per qualsiasi tipo di impasto.
La funzione si avvia ad apparecchio spento.
Non azionare la funzione se il recipiente si trova ad una temperatura superiore ai 60° C.
Al termine dell'operazione, quando è stato precedentemente selezionato il timer, l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso e l'indicatore luminoso lampeggia. **(immagine 14d)**

PER ATTIVARE LA FUNZIONE DI IMPASTO:
premere il tasto, attendere che l'indicatore luminoso diventi verde e che il timer si azioni.

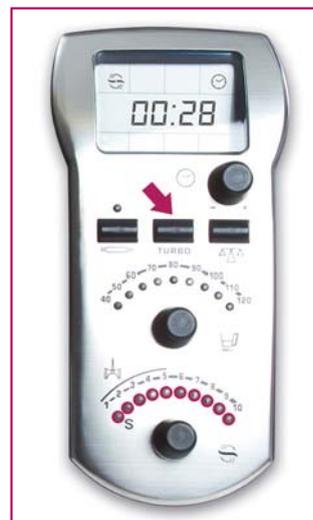
PER DISATTIVARE LA FUNZIONE DI IMPASTO:
premere nuovamente il tasto e attendere che l'indicatore luminoso si spenga.

D - Indicatore luminoso di funzione impasto attivata
L'indicatore si accende quando la funzione impasto è attiva e lampeggia quando l'operazione è terminata.

E - Tasto di funzione turbo (immagine 14e)
Questa funzione è la più rapida e la più potente ed è ideale per triturare alimenti compatti o grandi quantità di cibo.

(immagine 14e)

Per azionare la funzione turbo quando si lavora a freddo:
mantenere il tasto premuto, i 10 indicatori luminosi di velocità si illuminano. Se si ha bisogno di usare ancora la funzione turbo, si dovrà rilasciare e poi premere di nuovo il tasto. Quando si rilascia il tasto, la funzione turbo si disattiva in automatico e gli indicatori luminosi di massima velocità si spengono.

Per azionare la funzione turbo quando si lavora a caldo:
per sicurezza e per evitare schizzi, la velocità turbo aumenta in modo progressivo e funziona solo per alcuni secondi, nonostante si mantenga il tasto premuto.

ATTENZIONE
Non è possibile attivare la funzione turbo nelle velocità 1, 2 e 3.

F - Tasto di funzione bilancia (immagine 14f-14h)

La bilancia permette di pesare gli ingredienti direttamente nel recipiente.
Premere il tasto per attivare la funzione. (immagine 14f)
Lo schermo digitale mostra il simbolo della bilancia insieme ai caratteri "0 g." **(immagine 14g)**
Collocare nel recipiente il primo ingrediente e verificarne il peso.
Premere il tasto per azzerare la bilancia.
Ripetere l'operazione per pesare gli ingredienti successivi.
Quando si eccede il peso parziale o accumulato, il display visualizza un messaggio di sovrappeso.
(immagine 14h)

(immagine 14f)

(immagine 14g)

(immagine 14h)

G - Comando di selezione temperatura
Per selezionare la temperatura di cottura come indicato nelle ricette.

H - Indicatori luminosi di temperatura
Si accendono quando il comando di selezione temperatura è attivato.

I - Comando di selezione velocità
Per selezionare la velocità di lavorazione o di cottura come indicato nelle ricette.

L - Indicatori luminosi di velocità
Si accendono quando il comando di selezione velocità è attivato.

3.3 ACCESSORI BASE

- Misurino
- Coperchio recipiente
- Giunto coperchio
- Recipiente-boccale
- Colino
- Lame
- Giunto lame
- Supporto recipiente con briglia di fissaggio lame
- Farfalla
- Spatola
- Spazzolina

Misurino (immagine 15)

(immagine 15)

(immagine 16)

Il misurino serve:

1. Per misurare la quantità dei vari ingredienti. Su di esso è riportata una scala graduata. La sua capacità massima fino al bordo è di 100 ml.
2. Per evitare schizzi. È possibile aggiungere liquidi nel recipiente con il bicchiere dosatore collocato nel coperchio.
3. Per evitare la dispersione di calore durante la cottura. **(immagine 16)**

Coperchio recipiente (immagine 17)
Il coperchio serve a chiudere il recipiente e ad attivare i sensori di sicurezza. La scanalatura nella parte anteriore combacia con il beccuccio versatore del recipiente. La linguetta forata nella parte posteriore deve essere agganciata alla scanalatura del manico.
La fessura al centro del coperchio serve ad aggiungere gli alimenti, a introdurre la spatola per mescolarli e ad inserire il bicchiere dosatore.

(immagine 17)

Per togliere il coperchio dal contenitore:
abbassare il comando del manico, non appena il coperchio si sarà sganciato rimuoverlo tirandolo via. **(immagini 18, 19)**

(immagine 18)

(immagine 19)

Per inserire il coperchio sul contenitore:
incastrare la linguetta posteriore nella scanalatura del manico **(immagine 20)**, abbassare la parte anteriore **(immagine 21)** e spingere il coperchio nel senso della freccia **(immagine 22)** fino a sentire il click che indica la posizione corretta.

(immagine 20)

(immagine 21)

(immagine 22)

IMPORTANTE
Non aprire mai il coperchio del recipiente mentre l'apparecchio è in funzione per pericolo di traboccamento e/o ustioni. Prima di aprire il coperchio del recipiente, spegnere l'apparecchio e attendere alcuni secondi finché le lame non saranno completamente ferme.

Giunto coperchio
Il giunto di silicone evita che i liquidi fuoriescano tra il recipiente e il coperchio.
Mentre si monta il giunto di silicone, assicurarsi che il lato spesso dello stesso sia a contatto con il coperchio. **(immagine 23)**

(immagine 23)

ATTENZIONE
Non utilizzare mai il coperchio senza aver montato correttamente il giunto di silicone.

Recipiente-boccale (immagine 24)
Il recipiente ha una capacità massima di 2 litri.
Al suo interno è riportata una scala graduata con le misure di 1 - 1,5 - 2 litri.
(immagine 25)

(immagine 24)

(immagine 25)

(immagine 26)

(immagine 27)

PER AGGANCIARE IL RECIPIENTE AL CORPO CENTRALE:
afferrare il recipiente per il manico e collocarlo nel corpo centrale, facendo coincidere le frecce. Ruotare il recipiente in senso antiorario fin quando la freccia del lembo del recipiente non coincide con il lucchetto del corpo centrale. **(immagine 26)**

PER SGANCIARE IL RECIPIENTE:
afferrare il recipiente per il manico e ruotarlo in senso orario fino all'arresto, ovvero quando le due frecce coincidono, poi sollevarlo. **(immagine 27)**

IMPORTANTE
Per ragioni di sicurezza non coprire/scoprire il recipiente quando è agganciato al corpo centrale.
Non forzare, si potrebbe rompere qualche elemento.
Non attivare la funzione di riscaldamento con il recipiente vuoto.

Colino (immagine 28)

Il colino serve:

1. Per cuocere gli ingredienti che non devono essere né mescolati né triturati. **(immagine 29)**

(immagine 28)

(immagine 29)

2. Per colare, filtrare o sgocciolare brodi, frullati e succhi.
Reggere il colino con la spatola durante l'operazione di filtraggio. **(immagine 30)**

(immagine 30)

(immagine 31)

3. Per evitare schizzi e permettere l'uscita del vapore quando si lavora a caldo.
Collocare il cestello capovolto sul coperchio del recipiente, assicurandosi di aver estratto precedentemente il misurino dallo stesso. **(immagine 31)**

Per estrarre il colino dal recipiente: incastrare il manico nella scanalatura del colino **(immagine 32)** e sollevare facendo una leggera leva **(immagine 33)**.

(immagine 32)

(immagine 33)

Supporto recipiente con briglia di fissaggio lame **(immagine 34)**

Il supporto recipiente serve:

1. Per fissare le lame al recipiente.
2. Per fissare il recipiente al corpo centrale.
3. Per appoggiare il recipiente caldo su qualsiasi superficie senza rischio di ustioni. **(immagini 34 e 35)**

(immagine 34)

(immagine 35)

Giunto Lame

Supporto che serve per incastrare le lame al corpo centrale in maniera sicura.

Lame

I due perni laterali incorporati nel supporto servono per centrare e per fissare correttamente le lame al recipiente.

Per montare le lame nel recipiente:

collocare le lame nel vano del recipiente facendo attenzione a non tagliarsi. **(immagine 36)**
Girare il contenitore tenendo ferme con la mano le lame nel loro alloggio. **(immagine 37)**
Incastrare il supporto recipiente, con la briglia di fissaggio in posizione "aperto", nella lama e nei tre perni della base del recipiente. **(immagine 38)**
Spostare la briglia di fissaggio in posizione "chiuso" assicurandosi che arrivi al massimo. **(immagine 39)**

(immagine 36)

(immagine 37)

(immagine 38)

(immagine 39)

Per rimuovere le lame dal recipiente:
spostare la briglia di fissaggio in posizione “aperto” e tirare il supporto recipiente come indicato dalle frecce. **(immagini 40 e 41).**
Togliere le lame dal recipiente facendo attenzione a non tagliarsi. **(immagine 42)**

ATTENZIONE
Le lame devono sempre avere il giunto correttamente montato.
Prestare attenzione nel manipolare le lame.
Non immergere mai le lame in acqua, non lavarle in lavastoviglie.
Se l’acqua entra in contatto con il meccanismo interno può rovinarlo.

(immagine 40)

(immagine 41)

(immagine 42)

Farfalla (immagine 43)
La farfalla serve:
1. Per montare panna, crema e chiara d’uovo.
2. Per mescolare gli alimenti senza triturarli.
3. Per evitare che gli alimenti si attacchino al recipiente quando si lavora a caldo.

Per montare la farfalla:
la farfalla si monta direttamente sulle lame, esercitando una leggera pressione verso il basso.
Il click indica che è stata fissata correttamente. **(immagine 44)**

Per smontare la farfalla:
tirare verso il basso fino a sganciarla. **(immagine 45)**

ATTENZIONE
Non utilizzare mai la farfalla con una velocità superiore a 5.
Non utilizzare mai la farfalla insieme alla spatola.

(immagine 43)

(immagine 44)

(immagine 45)

Spatola (immagine 46)

La spatola serve a mescolare gli alimenti e ad evitare che si attacchino al recipiente.
È utile anche per svuotare il recipiente stesso. L'anello di sicurezza incorporato nella testa impedisce il contatto con le lame. L'involucro è realizzato in materiale morbido e gommoso per non graffiare il recipiente.

(immagine 46)

ATTENZIONE
Non introdurre mai la spatola nell'apertura centrale del coperchio se si sta lavorando con la farfalla incorporata nelle lame.
Non utilizzare mai altri utensili in sostituzione della spatola, può essere pericoloso.
Utilizzare sempre la spatola dopo avere inserito il coperchio.

Spazzolina (immagine 47)

La spazzolina in dotazione serve per pulire agevolmente i componenti e gli accessori.

(immagine 47)

3.4 CESTELLO A VAPORE

- **Vassoio metallico**
- **Vassoio di plastica**
- **Coperchio vassoio**

Vassoio metallico

Fabbricato in acciaio inossidabile, possiede due manici di plastica. È importante che il vassoio metallico sia sempre agganciato al recipiente e sganciato da esso quando quest'ultimo non è inserito nel corpo centrale.

Per agganciare il vassoio metallico al recipiente:
procedere come per il coperchio, incastrando la linguetta del vassoio nelle guide del recipiente. **(immagine 48)** Appoggiare la parte anteriore sul recipiente **(immagine 49)** e spingere in direzione della freccia fino al click che indica la posizione corretta. **(immagine 50)**

(immagine 48)

(immagine 49)

(immagine 50)

PER SGANCIARE IL VASSOIO METALLICO DAL RECIPIENTE:
abbassare il comando del manico e, non appena si sgancia, rimuovere il vassoio. **(immagini 51 e 52)**
Per utilizzare il complesso recipiente-accessorio vapore nel corpo centrale, procedere come nel caso del recipiente. **(immagine 53)**

Vassoio di plastica

Supporto di plastica che serve per agganciare il vassoio di metallo al recipiente.
Utile per una seconda cottura a vapore.

Coperchio vassoio

Protegge dal vapore e può essere usato come vassoio da portata.

(immagine 51)

(immagine 52)

(immagine 53)

ATTENZIONE
Quando si lavora a caldo o si cucina a vapore si raggiungono temperature molto elevate. Fare attenzione nell'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori, specialmente nel toccare le parti metalliche degli stessi, per il rischio di ustioni.

4 CONSIGLI E AVVERTENZE

4.1 SICUREZZA ELETTRICA

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione della rete corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto.
- Collegare l'apparecchio a una base provvista di presa a terra in grado di sopportare almeno 16 ampere.
- La spina dell'apparecchio deve essere collegata direttamente alla presa di corrente. Non usare riduttori e non modificare la spina.
- Se si rompe uno dei componenti dell'apparecchio, disinserire la spina per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.
- Non forzare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo per alzare, spostare o trasportare l'apparecchio.
- Non permettere che il cavo elettrico entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio né con le lame.
- Estrarre il cavo per la lunghezza necessaria, evitando situazioni di possibile caduta dell'apparecchio.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di montare o rimuovere gli accessori, dopo l'uso e prima di effettuare operazioni di pulizia.

4.2 SICUREZZA PERSONALE

- Come tutti i prodotti per cottura a induzione, questo apparecchio genera campi magnetici a corto raggio. Assicurarsi che nelle immediate vicinanze non vi siano: carte di credito, supporti magnetici, persone con pacemaker o altro impianto medico attivo, apparecchi elettronici sensibili.

- Questo apparecchio riscalda per induzione. Non collocare sul piano di lavoro oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi poiché potrebbero scaldarsi.

- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'accensione involontaria dell'apparecchio.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.

- Per evitare ustioni, non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio mentre è in funzione.

- Aprire il coperchio sempre verso l'esterno e mai verso il viso, per evitare il contatto con il vapore.

- Non inserire mai le dita. Non toccare le parti mobili dell'apparecchio mentre è in funzione.

- Questo apparecchio è pensato per essere utilizzato da persone adulte. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non consentirne l'uso a persone con capacità psico-fisiche ridotte.

- Non utilizzare né conservare l'apparecchio all'aperto.

- Non muovere o spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

- Non riporre l'apparecchio se è ancora caldo.

- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico.

4.3 SICUREZZA D’USO

- Collocare l’apparecchio su un piano liscio, stabile e idoneo a sopportare alte temperature, lontano da altre fonti di calore e da possibili schizzi d’acqua.

- Prima di usare l’apparecchio per la prima volta, pulire bene i componenti come indicato nella sezione “Pulizia e Manutenzione” **(pag. 25)**

- Non utilizzare l’apparecchio se il suo dispositivo di messa in funzione/arresto non funziona.

- Non utilizzare l’apparecchio se è caduto o se ci sono segni visibili di danni.

- Prestare attenzione alle lame durante le operazioni di montaggio e smontaggio degli accessori.

- Non usare l’apparecchio se gli accessori o i componenti sono danneggiati, presentano difetti o non sono montati correttamente.

- Non usare arnesi da cucina all'interno del macchinario all'infuori di quelli forniti in dotazione.

- Non utilizzare mai l’apparecchio con il recipiente vuoto.

- Non inserire liquidi troppo caldi a temperature elevate.
  La cottura ad induzione potrebbe creare piccole esplosioni.

- Rispettare i livelli MASSIMO e MINIMO. Non forzare la capacità di lavoro dell’apparecchio e non superare le capacità di carico indicate a **pag. 5**

- Verificare che le griglie di aerazione dell’apparecchio non siano ostruite da polvere, sporcizia o da altri oggetti.

- Per un corretto funzionamento, la base del recipiente e il sensore della temperatura del recipiente devono essere mantenuti puliti e asciutti. **(immagini 54 e 56).**

- Verificare periodicamente il perfetto stato d’uso del giunto del coperchio.

- Controllare che il coperchio sia perfettamente chiuso prima di mettere in funzione l’apparecchio.

- Non rimuovere il coperchio mentre il liquido contenuto nel recipiente sta bollendo.

(immagine 54)

5 COME LAVORARE A FREDDO

Dopo aver lavorato a caldo, il display mostra accesa l'icona di informazione "recipiente e sensore di temperatura caldi" **(immagine 55)**. Per lavorare a freddo è necessario raffreddare il recipiente e il sensore di temperatura. Per farlo, raffreddare il recipiente sotto il rubinetto, agganciarlo al corpo centrale e attendere che l'icona di informazione si spenga.

(immagine 55)

(immagine 56)

Per avviare l'apparecchio:
girare lentamente il comando di selezione velocità verso destra/sinistra e specificare la velocità di funzionamento. Gli indicatori luminosi di velocità si illuminano di verde e l'apparecchio inizia a lavorare. **(immagine 57)**
Al termine dell'operazione, quando è stato avviato il timer, l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso e gli indicatori luminosi di velocità lampeggiano. **(immagine 58)**

(immagine 57)

(immagine 58)

Per fermare l'apparecchio:
girare il comando di selezione velocità verso sinistra fino a quando gli indicatori luminosi di velocità non si spengono. **(immagine 57)**
Quando è in funzione ma il recipiente o il coperchio non sono correttamente agganciati, l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso e il display mostra l'icona di errore. **(immagine 58)**

6 COME LAVORARE A CALDO

Per avviare l'apparecchio:

1. Selezionare il tempo di cottura **(immagine 59)**
Girare lentamente il comando di selezione timer verso destra/sinistra per specificare il tempo di funzionamento.

2. Selezionare la temperatura **(immagine 60)**
Girare lentamente il comando di selezione temperatura verso destra/sinistra per specificare la temperatura di riscaldamento. Gli indicatori luminosi di temperatura si illuminano di verde.

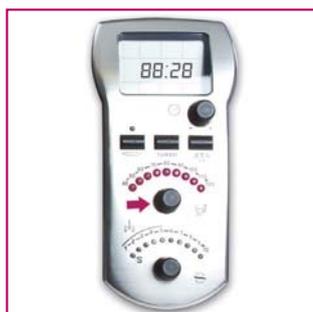
3. Selezionare la velocità **(immagine 61)**
Girare lentamente il comando di selezione velocità verso destra/sinistra per specificare la velocità di funzionamento. Gli indicatori luminosi di velocità si illuminano di verde e gli indicatori luminosi di temperatura si illuminano di rosso. L'apparecchio inizia a scaldare.

Al termine dell'operazione l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso, gli indicatori luminosi di temperatura lampeggiano e le lame iniziano a girare a velocità 2 (indicatori luminosi in verde) per evitare che gli alimenti si attacchino o si brucino. **(immagine 62)**

Per fermare l'apparecchio:
girare il comando di selezione velocità verso sinistra fino a quando non si spengono gli indicatori luminosi di velocità. **(immagine 62)**

ATTENZIONE
Per ragioni di sicurezza, l'apparecchio non inizia a lavorare finché non viene selezionato il tempo di cottura. Non attivare la funzione di riscaldamento con il recipiente vuoto. Lavorando a caldo, la velocità massima che si può selezionare è 5. Utilizzare la velocità 1 solo per i soffritti. Al termine dell'operazione non spegnere l'apparecchio e non disinserire la spina, in modo che la ventola possa attivarsi per raffreddare il motore.

IMPORTANTE
Fermare sempre l'apparecchio con il comando di selezione velocità. Prima di aprire il coperchio del recipiente, attendere qualche secondo finché le lame non sono completamente ferme.
Non aprire mai il coperchio del recipiente quando l'apparecchio è in funzione, per evitare pericoli di traboccamento e/o ustioni.

(immagine 59)

(immagine 60)

(immagine 61)

(immagine 62)

7 PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di iniziare qualunque operazione di pulizia, disinserire la spina elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni uso, eliminando ogni eventuale residuo di cibo.
- Pulire l'apparecchio con un panno inumidito con acqua e detersivo, e asciugarlo accuratamente.
- Per pulire il cestello, usare sempre l'apposita spazzolina fornita in dotazione.
- Non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi nelle griglie di aerazione, per evitare danni alle parti mecca niche interne dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Durante l'operazione di pulizia, prestare particolare attenzione alle lame perché sono molto affilate.
- Tutti gli accessori, ECCETTO LE LAME, si possono lavare in lavastoviglie. Si possono lavare anche con acqua insaponata, aiutandosi con l'apposita spazzolina fornita in dotazione.
- Pulire le lame con la spazzolina sotto l'acqua del rubinetto, in modo che l'acqua entri in contatto solo con la parte superiore delle lame.
- Non collocare il recipiente in lavastoviglie con le lame montate.
- Pulire il recipiente con acqua calda alla quale si può aggiungere un detersivo delicato.
- Si può anche pulire l'interno del recipiente e le lame riempiendo d'acqua il boccale fino alla metà e selezionando a freddo o a caldo la velocità turbo.
- Quando si puliscono il coperchio o il vassoio metallico, è necessario smontare il giunto per lavarlo separatamente.

IMPORTANTE
Non immergere mai le lame nell'acqua e non lavarle in lavastoviglie. Il contatto con l'acqua può danneggiare i meccanismi interni dell'apparecchio.

Quando non si utilizza l'apparecchio per un certo tempo:

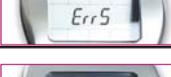
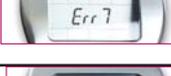
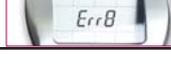
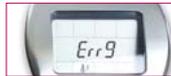
1. Spegnere l'apparecchio con l'interruttore funzione/arresto.
2. Staccare la spina.
3. Raccogliere il filo elettrico e collocarlo nel vano portacavo.

8 ANOMALIE E RIPARAZIONI

L'apparecchio possiede un sistema elettronico di sicurezza progettato per tutelare se stesso e l'utente in caso di sovraccarico o di cattivo utilizzo. Nel caso di anomalie, l'apparecchio visualizza sul display un messaggio di avviso o di errore, emettendo al tempo stesso un segnale acustico.

In caso di guasto, o di fronte all'impossibilità di risolvere le anomalie seguendo i procedimenti descritti nella tabella, portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.

Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, dovrà essere sostituita.
Procedere quindi come in caso di guasto.

MESSAGGIO SUL DISPLAY	ANOMALIA	RIPARAZIONE
---- g	Quando si pesa, il display visualizza il messaggio - - - - g.	Dopo aver pesato gli ingredienti, questi sono stati ritirati dal recipiente. Premere il tasto bilancia per tornare a 0.
8888 g	Quando si pesa, il display visualizza il messaggio 88:88	È stato superato il peso parziale. (2000 g.) È stato superato il peso totale. (5000 g.) Togliere gli alimenti dal recipiente.
Err4	Il display visualizza il messaggio ERR4	Possibile sovraccarico di corrente nel motore. Togliere gli alimenti dal recipiente.
Err5	Il display visualizza il messaggio ERR5	Possibile surriscaldamento del motore. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
Err 7	Il display visualizza il messaggio ERR1, 2, 3, 6, 7, 10	Disinserire/inserire la spina. Se l'errore continua, prendere nota del numero e portare l'apparecchio in un Centro di Assistenza Tecnica.
Err8	Il display visualizza il messaggio ERR8	Possibile surriscaldamento dell'induzione. Disinserire la spina e togliere il recipiente. Lasciare raffreddare.
Err9	Il display visualizza il messaggio ERR9	Possibile surriscaldamento dell'induzione. Disinserire la spina e togliere il recipiente. Lasciare raffreddare. Se l'errore continua, prendere nota del numero e portare l'apparecchio in un Centro di Assistenza Tecnica.
Err 11	Il display visualizza il messaggio ERR11	Si è sganciato il recipiente e/o il coperchio. Agganciare correttamente il coperchio e il recipiente.

ANOMALIA	RIPARAZIONE
Non pesa o dà errore mentre pesa	Verificare che la bilancia non sia bloccata. Verificare che il recipiente sia agganciato correttamente e che non sia in contatto con nessun'altro componente.
Non si mette in funzione	Controllare che la spina sia inserita. Verificare che l'interruttore generale sia in posizione "ON". Controllare che il coperchio e il recipiente siano agganciati correttamente.
Non riscalda	Verificare che siano stati eseguiti i seguenti step: 1º Selezione tempo. 2º Selezione temperatura. 3º Selezione velocità.
Riscalda troppo	Verificare che sia stata selezionata la temperatura corretta. Controllare che il sensore di temperatura sia pulito e che il contatto con il recipiente sia buono.
Non funziona a velocità superiori a 5	Ha lavorato a caldo e il recipiente o il sensore di temperatura (immagine 2) sono molto caldi. Raffreddare il recipiente sotto il rubinetto, agganciarlo al corpo centrale e attendere finché il sensore di temperatura si raffredda.

ECOLOGIA E RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo prodotto sono integrati in un programma di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici adatti per ogni tipo di materiale. Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.

Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui autorizzato per la raccolta differenziata di Residui di Apparecchi Elettrici ed Elettronici (RAEE). Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2006/95/EC di Bassa Tensione e la Direttiva 2004/108/EC di Compatibilità Elettromagnetica.

- Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di Residui di Apparecchi Elettrici ed Elettronici (RAEE)

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2006/95/EC di Bassa Tensione e la Direttiva 2004/108/EC di Compatibilità Elettromagnetica.